KitchenAid®

ARTISAN® WAFELMACHINE
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® WAFFELEISEN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

WAFFLE BAKER ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

GOFRERA ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® VÅFFELJÄRN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® VAFFELJERN
INSTRUKSJONER OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® VOHVELIRAUTA
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

ARTISAN® -VAFFELBAGER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® VÖFFLUJÁRN
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ ARTISAN®
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ВАФЕЛЬНИЦА ARTISAN®
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И РЕЦЕПТЫ

GOFROWNICA ARTISAN™
INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY

VAFLOVAČ ARTISAN™
NÁVOD A RECEPTY

ARTISAN™ - فرن الكيك

Modello 5KWB100
Waffle Baker Artisan®

Italiano

Indice

Sicurezza del Waffle Baker 85
Requisiti elettrici 85
Precauzioni importanti 86
Funzioni del Waffle Baker 87
Utilizzo del Waffle Baker 89
- Il primo utilizzo del Waffle Baker 89
- Funzionamento del Waffle Baker 89
- Annullamento del timer di cottura 92

Suggerimenti per le ricette 92
Suggerimenti per la cottura e la presentazione 93
Pulizia del Waffle Baker 93
Risoluzione dei problemi 94
Ricette
- Waffle con banana e noci 95
- Waffle con gocce di cioccolato 96
- Waffle caldi da Bruxellas 96
- Waffle Chantilly 97
- Waffle Liège 97
- Waffle alla cannella 98
- 4/4 waffle 98
- Waffle alla vaniglia 99
- Waffle con mandorle 99
- Deliziosi waffle alla birra 100
- Waffle alla Belga 100

Informazioni relative a garanzia e assistenza
- Garanzia del KitchenAid® Waffle Baker Artisan® 101
- Assistenza post-vendita 101
- Servizio clienti 101

Sicurezza del Waffle Baker

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.

Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

⚠ PERICOLO

Se non si osservano <u>immediatamente</u> le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

⚠ AVVERTENZA

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

Requisiti elettrici

Modello 5KWB100:

230-240 Volt C. A.
Hertz: 50 Hz

NOTA: il modello 5KWB100 è dotato di spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista qualificato o a un addetto dell'assistenza di installare una presa vicino al dispositivo.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, scosse elettriche e/o infortuni alle persone, incluso quanto segue:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature o le manopole.
3. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere i fili, le prese e il Waffle Baker in acqua, né in altri liquidi.
4. Scollegare il Waffle Baker dalla rete elettrica quando non si utilizza e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare, prima di montare o smontare i componenti.
5. Non utilizzare il waffle baker con cavi o spine danneggiati, dopo aver riscontrato eventuali anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il Waffle Baker al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica e/o meccanica.
6. L'uso di accessori non consigliati da KitchenAid può provocare danni.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro ed evitare il contatto con superfici calde.
9. Non posizionare nei pressi di fornelli a gas o elettrici caldi, oppure in un forno caldo.
10. Dopo aver finito di cuocere le cialde, premere il pulsante On/Off per spegnere il Waffle Baker, rimuovere la presa dall'alimentazione.
11. Non utilizzare l'apparecchio in maniera impropria.
12. L'uso di questo apparecchio non è consigliato a persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
13. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
14. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

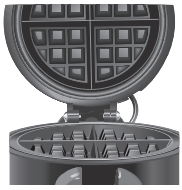
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Funzioni del Waffle Baker

Modello 5KWB100
Waffle Baker Artisan®

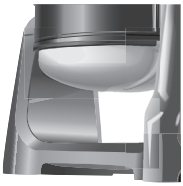
Unità di cottura con design commerciale

L'unità di cottura a conchiglia a doppio lato ruota per offrire cialde compatte con spazi e vuoti ridotti al minimo. I coperchi dell'unità sono in acciaio inossidabile spazzolato; le impugnature in materiale fenolico termoindurito rimangono fredde al tatto.



Piastre per waffle antiaderenti

Pulire le piastre con un tovagliolo di carta o un panno umido. I canali di scolo lungo il bordo contribuiscono a prevenire le fuoriuscite e i versamenti.



Base metallica pressofusa

La duratura base in metallo fornisce una piattaforma stabile all'unità di cottura.

Termometro ad ago

Il termometro presente sul coperchio indica la condizione dell'unità pronto per l'uso quando l'ago si trova nella zona grigia scura.

Italiano

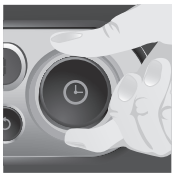
Funzioni del Waffle Baker

Pulsante Power (⏻)

Premendo il pulsante Power (⏻) si accendono o si spengono gli elementi di riscaldamento dell'unità di cottura. Quando l'unità è accesa, la spia si illumina.

Spia di preriscaldamento

La spia lampeggia fino a quando il preriscaldamento non è completo. Una volta raggiunta la temperatura ottimale, viene emesso un segnale acustico e la spia diventa fissa.



Manopola di regolazione del timer (◷)

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura con incrementi di 15 secondi, da un minimo di 2 minuti e 30 secondi a un massimo di 5 minuti e 30 secondi. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo di cottura, in senso antiorario per diminuirlo.

Display del timer di cottura

Mostra il tempo di cottura rimanente in minuti e secondi.

Pulsante Start (⏯)

Una volta preriscaldato il Waffle Baker, premere il pulsante Start (⏯) per avviare il timer.

Pulsante Reset (↺)

Dopo che il timer di cottura è stato attivato, premere il pulsante Reset (↺) per fermare il conteggio e reimpostare il display del timer di cottura. La pressione del pulsante Reset arresta inoltre i segnali acustici quando il timer arriva a zero.

Indicazione di superamento del tempo di cottura

Quando il timer di cottura arriva a zero, il Waffle Baker emette una serie di segnali acustici, lo sfondo del timer diventa rosso e viene avviato il conteggio. Se i waffle non sono ancora pronti, il conteggio tiene traccia del tempo di cottura aggiuntivo.

Arresto automatico

Se il timer di cottura non viene reimpostato, l'unità si spegne automaticamente 5 minuti dopo che il timer ha raggiunto lo zero. Dopo la reimpostazione del timer di cottura, l'unità viene programmata per spegnersi entro 2 ore se non viene impostato alcun timer.

Memoria del timer

Il timer di cottura salva l'ultimo tempo impostato, anche se l'unità viene scollegata.

Segnali acustici

Comodi segnali acustici comunicano istantaneamente lo stato del Waffle Baker. Viene emesso un segnale acustico quando il preriscaldamento è completo. Quando il timer di cottura arriva a zero, l'unità emette una serie di segnali acustici.

Cottura a temperatura costante

L'unità non è dotata di termostato regolabile: i waffle si cuociono a una temperatura costante ottimizzata per i risultati migliori. La rosolatura dei waffle viene controllata dal timer.

Utilizzo del Waffle Baker

Il primo utilizzo del Waffle Baker

Durante il primo utilizzo il Waffle Baker può emanare un lieve odore o fumo. Si tratta di un risultato normale del processo di produzione. L'odore o il fumo non è dannoso e si dissolve rapidamente, ma può impregnare il primo waffle preparato in ciascuno dei lati dell'unità. Per risultati ottimali, è consigliabile eliminare questi primi waffle.

Durante ciascun ciclo di cottura viene prodotto vapore e si può formare condensa sui coperchi dell'unità. È normale.

NOTA: utilizzare sempre le impugnature per ruotare l'unità e aprire i coperchi.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

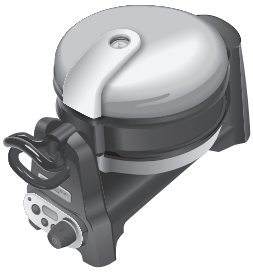
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

Funzionamento del Waffle Baker

1. Inserire la spina del Waffle Baker in una presa provvista di messa a terra.



2. Ruotare l'unità in modo che il coperchio dotato di termometro ad ago sia rivolto verso l'alto.
3. Premere il pulsante Power (⏻) per accendere l'unità. La spia lampeggia e il Waffle Baker comincia a riscaldarsi.

Italiano

Utilizzo del Waffle Baker

4. Attendere il preriscaldamento del Waffle Baker. Quando il Waffle Baker ha raggiunto la temperatura operativa, viene emesso un segnale acustico e la spia diventa fissa. L'ago del termometro si trova adesso anche nella zona grigia scura.

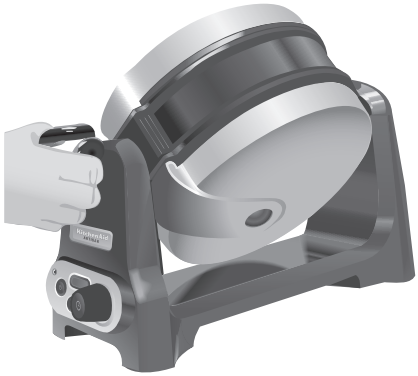
5. Impostare il timer di cottura (⏲) regolando la manopola. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo sul display del timer di cottura; ruotarla in senso antiorario per diminuirlo. È possibile impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 secondi, partendo da un minimo di 2 minuti e 30 secondi (2:30), a un massimo di 5 minuti e 30 secondi (5:30). Tempi di cottura maggiori producono waffle più rosolati e croccanti. Per i primi waffle, un buon tempo di partenza è di 3 minuti e 30 secondi (3:30).

6. Aprire il coperchio dell'unità sollevando l'impugnatura superiore. Prima di rilasciare l'impugnatura, accertarsi che il coperchio sia fissato saldamente nella base: in caso contrario, l'unità può ruotare inaspettatamente durante il rilascio dell'impugnatura.

7. Riempire le piastre per waffle uniformemente con l'impasto. L'impasto deve quasi ricoprire le parti in rilievo della griglia. Chiudere il coperchio dell'unità.

NOTA: Non utilizzare utensili metallici con il Waffle Baker. Il metallo può graffiare le piastre antiaderenti.

Utilizzo del Waffle Baker



8. Ruotare l'unità in modo che il coperchio opposto sia rivolto verso l'alto.

NOTA: se vengono preparati uno o due waffle, ruotare sempre l'unità dopo aver riempito una piastra. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.

9. Premere il pulsante Start (▶) per avviare il timer di cottura.

NOTA: il pulsante Start (▶) non avvia il timer se il Waffle Baker non è preriscaldato.

10. Se si desidera un secondo waffle, aprire il coperchio dell'unità e riempire la piastra per waffle uniformemente con l'impasto. Chiudere il coperchio dell'unità.
11. Ruotare l'unità in modo che il coperchio dotato di termometro ad ago sia rivolto nuovamente verso l'alto.
12. Quando il display del timer di cottura arriva a zero, viene emessa una serie di segnali acustici, lo sfondo del timer diventa rosso e viene avviato il conteggio.

13. Aprire il coperchio e rimuovere il waffle con un utensile non metallico. Se è presente un altro waffle, ruotare l'unità in modo che il coperchio opposto sia rivolto verso l'alto, aprirlo e rimuovere il waffle. Se si intende proseguire con la cottura, chiudere il coperchio per conservare il calore.

Utilizzo del Waffle Baker

14. Per preparare più waffle, reimpostare il timer di cottura premendo il pulsante Reset (↺). Lo sfondo del display diventa nuovamente blu e il timer ritorna al tempo impostato in precedenza. Ripetere quindi i passi 5–13.

NOTA: se il timer di cottura non viene reimpostato, il Waffle Baker si spegne automaticamente 5 minuti dopo che il timer ha raggiunto lo zero.

15. Quando la cottura è terminata, premere il pulsante Power (⏻) per spegnere l'unità. Lasciare aperto il coperchio dell'unità per accelerarne il raffreddamento.

Annullamento del timer di cottura

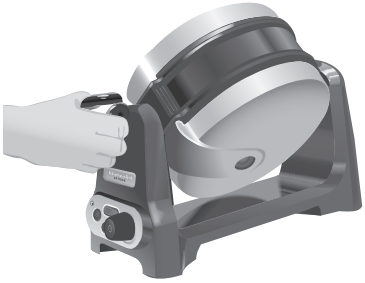
Per annullare il conteggio del timer, premere il pulsante Reset (↺). Il display del timer di cottura ritorna al tempo impostato in precedenza. Dopo che il timer è stato reimpostato, utilizzare la manopola di regolazione (◷) per modificare il tempo di cottura, se si desidera, e premere il pulsante Start (⏯) per avviare nuovamente il timer. Se il timer non viene avviato entro 2 ore, l'unità si spegne automaticamente.

Suggerimenti per le ricette

- Non sbattere eccessivamente l'impasto. La presenza di qualche grumo non guasta. Impasti uniformi hanno come risultato waffle dalla consistenza dura e pesante.
- Se conservata in frigo in un contenitore sigillato ermeticamente, la maggior parte degli impasti rimane fresca per uno o due giorni. Gli impasti conservati di solito si induriscono, quindi è probabile dover aggiungere un po' di acqua o di latte e reimpastare prima dell'utilizzo. Gli impasti freddi possono richiedere tempo aggiuntivo di cottura per raggiungere la rosolatura desiderata.
- Le ricette che includono burro, olio o uova avranno come risultato waffle più croccanti e rosolati con maggiore facilità, rispetto a ricette senza tali ingredienti.
- I waffle preparati utilizzando pochi grassi possono risultare difficili da rimuovere. Se i waffle tendono ad attaccarsi alla piastra, aggiungere un po' di olio o di burro in più. Non ricoprire la piastra con olio a spruzzo o grassi, viene prodotto un accumulo gommoso difficile da rimuovere.
- Per waffle estremamente leggeri: se per la ricetta sono necessarie uova, separarle e unire i tuorli all'impasto. In una ciotola separata, sbattere gli albumi, fino a raggiungere una consistenza schiumosa ma non ferma e unirli delicatamente all'impasto prima della cottura.
- Per un gusto intenso ai cereali, provare a utilizzare la farina integrale al posto della farina bianca.
- Il latticello in polvere è un ottimo sostituto del latticello fresco nelle ricette dei waffle ed è semplice da trovare. Utilizzare la polvere seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Suggerimenti per la cottura e la presentazione

- Se vengono preparati uno o due waffle, ruotare sempre l'unità dopo aver riempito una piastra. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.



- Non riempire eccessivamente le piastre per waffle. Versare l'impasto al centro della piastra, distribuirlo sui bordi utilizzando una spatola morbida o il dorso di un mestolo non metallico. L'impasto deve quasi ricoprire le parti in rilievo della griglia per waffle.
- Non ricoprire la piastra con olio a spruzzo o grassi, viene prodotto un accumulo gommoso difficile da rimuovere. Se i waffle tendono ad attaccarsi alla piastra, aggiungere un po' di olio o di burro in più.
- Utilizzare un bicchiere piuttosto che un mestolo: è più facile versare il composto.
- Chiudere il coperchio dell'unità subito dopo aver rimosso un waffle. Tale operazione consente di mantenere la temperatura di cottura per altri waffle.
- I waffle perdono la croccantezza se impilati o sistemati su una superficie solida. Per risultati ottimali, tenere i waffle su una griglia prima di servirli.
- Quando si preparano più waffle, mantenerli caldi conservandoli in forno a 90 °C per 15 minuti. Disporre i waffle in un solo strato direttamente sulla leccarda del forno. È possibile riscaldare i waffle nel Waffle Baker preriscaldato per 1 minuto.
- È possibile congelare i waffle in più con risultati davvero buoni. Far raffreddare i waffle rimanenti disponendoli in un solo strato su una griglia, separarli con carta oleata e sistemarli in un contenitore in plastica adatto al congelatore o in un altro contenitore ermetico prima di metterli nel freezer. Quando si desidera consumarli, sistemarli in un solo strato direttamente sulla leccarda del forno e farli riscaldare per 10 minuti a 140 °C. È possibile riscaldare i waffle congelati sistemandoli nel Waffle Baker preriscaldato per 2½ a 3 minuti.

Pulizia del Waffle Baker

1. Prima della pulizia accertarsi che il Waffle Baker sia spento, scollegato e freddo.

NOTA: non immergere il Waffle Baker in acqua. Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.

2. Aprire i coperchi dell'unità e pulire le piastre con tovaglioli di carta o un panno umido.
3. Pulire la parte esterna del Waffle Baker con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido. Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.

Risoluzione dei problemi

Durante il primo utilizzo il Waffle Baker può emanare un lieve odore o fumo. Si tratta di un risultato normale del processo di produzione. L'odore (il fumo) non è dannoso e si dissolve rapidamente, ma può impregnare il primo waffle preparato in ciascuno dei lati dell'unità. Per risultati ottimali, è consigliabile eliminare questi primi waffle.

Durante ciascun ciclo di cottura viene prodotto vapore e può formare condensa sui coperchi dell'unità. È normale.

- **Se il display del timer di cottura non si illumina e il Waffle Baker non si riscalda:**

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

– Accertarsi che il Waffle Baker sia collegato a una presa provvista di messa a terra. In caso affermativo, scollegare il Waffle Baker e collegarlo nuovamente nella stessa presa. Se il display del timer di cottura rimane comunque spento, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato. Controllare se il circuito è chiuso.

- **Se le waffle sono sottili o irregolari, con vuoti e spazi:**

– Ruotare sempre l'unità dopo aver riempito la piastra per waffle con l'impasto. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.

- **Se i waffle risultano troppo chiari o troppo scuri:**

– Aumentare il tempo di cottura se i waffle sono troppo chiari; diminuirlo se sono troppo scuri. Il tempo di cottura dipende da vari fattori, inclusi gli ingredienti, la temperatura dell'impasto e l'umidità dell'ambiente.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, consultare la sezione relativa alla garanzia KitchenAid e all'assistenza, a pagina 101.*

* Non rendere il Waffle Baker al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

Waffle con banana e noci

600 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di sale
15 g di lievito
½ cucchiaino di zenzero
120 ml di acqua
355 ml di latte scremato
120 g di margarina a cubetti
4 uova
25 g di zucchero di canna
320 g di banane tagliate
120 g di noci in pezzi

Mescolare con la frusta piatta alla velocità 1 la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e lo zenzero nella ciotola grande per 30 secondi; mettere da parte. In una pentola di media grandezza versare l'acqua, il latte e la margarina. Riscaldare a fuoco medio-basso fino a quando il composto non diventa molto caldo (da 47 a 52 °C, non far bollire), mescolando frequentemente. Versare il composto in una ciotola grande (contenente farina/zucchero/sale/lievito/zenzero), aggiungere le uova e mescolare con cura alla velocità 8 per 2 minuti. Coprire con un panno. Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno un'ora, fino a quando il composto non diventerà chiaro, soffice e raddoppierà il suo volume.

Aggiungere al composto lo zucchero di canna, le banane, e le noci; mescolare con cura per altri 2 minuti alla velocità 6.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare 4 mestoli del composto (30 ml per ogni mestolo) sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e far ruotare la piastra. Ricoprire con il composto anche il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Cospargere di zucchero a seconda dei gusti.

Porzioni: per 8 waffle rotondi

Waffle con gocce di cioccolato

475 g di farina
200 g di gocce di cioccolato
30 g di zucchero granulato
8 g di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cannella, facoltativo
400 ml di latte
80 g di margarina fusa
4 uova
panna montata al cioccolato (facoltativo)

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito, il sale e la cannella (facoltativa) nella ciotola grande. Aggiungere latte, margarina e le uova; mescolare utilizzando la frusta piatta alla velocità 2 per 2 minuti finché tutto sarà ben amalgamato. Aumentare la velocità del robot da cucina sulla posizione 6 fino a quando il composto non diventerà chiaro e soffice. Potrebbero rimanere alcuni grumi. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare con cura con una spatola.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare 3 mestoli del composto (30 ml per ogni mestolo) sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Servire con panna montata al cioccolato.

Porzioni: per 6 waffle rotondi

Waffle caldi da Bruxellas

250 g di farina autolievitante
250 ml di latte
100 g di margarina fusa
24 g di zucchero vanigliato
3 uova, divise
1 pizzico di sale
zucchero a velo (facoltativo, per servire)

Mescolare con la frusta piatta alla velocità 2 per 15 secondi la farina e lo zucchero in una ciotola. Aggiungere a poco a poco il latte e mescolare bene a velocità 2 per 30 secondi. Aggiungere quindi i tuorli e il resto del latte. Mescolare di nuovo alla velocità 2 per 1 minuto fino ad ottenere un composto omogeneo.

In un'altra ciotola montare gli albumi a neve con un pizzico di sale utilizzando la frusta a filo alla velocità 10 per 1 minuto.

Aggiungere la margarina fusa ed aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve utilizzando la frusta piatta alla velocità 1 per 45 secondi.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi.

Versare 4 mestoli (ognuno di 30 ml) del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra;e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Servire i waffle caldi, ricoperti di zucchero a velo.

Porzioni: per 6 waffle rotondi

Waffle Chantilly

200 g di farina

250 ml di latte freddo

6 tuorli d'uovo

200 g di margarina fusa

16 g di zucchero vanigliato

4 g di lievito in polvere

1 pizzico di sale

12 albumi montati a neve (utilizzando la frusta a filo alla velocità 10 per 1 min 45)

panna montata (facoltativo)

frutti rossi (fragole e lamponi) (facoltativo)

Sbattere con la frusta piatta alla velocità 4 per 1 minuto i tuorli con il latte freddo in una ciotola. Unire lentamente la farina, il lievito, la margarina fusa, lo zucchero vanigliato e il sale alla velocità 4 per 1 min 30. Infine, aggiungere gli albumi montati a neve alla velocità 2 per 45 secondi.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi.

Versare 4 mestoli (di circa 40 ml) del composto nel lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e togliere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Lasciar raffreddare e servire con panna montata e frutti rossi (fragole e/o lamponi).

Porzioni: per 8 waffle rotondi

Waffle Liège

1 kg di farina

500 ml di latte tiepido

60 g di lievito fresco

6 uova divise

1 pizzico di sale

16 g di zucchero vanigliato

500 g di margarina ammorbidita

600 g di zucchero granulato (in grani grossi)

75 g di zucchero raffinato

Versare la farina e il lievito in una ciotola grande. Con la frusta piatta mescolare alla velocità 2 per 15 secondi. Praticare un foro al centro. Aggiungere lo zucchero raffinato e 250 ml di latte tiepido. Mescolare di nuovo alla velocità 2 per 1 minuto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar riposare per 5 minuti. Mescolare con attenzione mentre si aggiungono i tuorli alla velocità 4 per circa 2 minuti. Aggiungere il rimanente latte tiepido, la margarina ammorbidita e lo zucchero vanigliato, e mescolare alla velocitá 4 per 3 minuti.

In un'altra ciotola, sbattere con la frusta a filo gli albumi e un pizzico di sale alla velocità 10 per 1 minuto.

Aggiungere delicatamente gli albumi a neve nel composto utilizzando la frusta piatta alla velocità 1 per 45 secondi. Lasciar riposare per circa 30 minuti.

Aggiungere poi lentamente lo zucchero granulato al composto utilizzando una spatola.

Dividere il composto in parti uguali da 100 g. Lasciar riposare per 15 minuti sopra un panno infarinato.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 4 minuti e 15 secondi.

Versare 4 identiche quantità del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra;e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e togliere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Porzioni: per 10 waffle rotondi

Waffle alla cannella

500 g di farina
250 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero di canna
14 g di lievito
16 g di cannella
4 uova
250 ml di latte tiepido
150 ml di acqua

Versare 200 g di farina, lo zucchero di canna, lo lievito e la cannella in una ciotola grande. Utilizzando la frusta piatta mescolare il tutto alla velocità 2 per 15 secondi. Praticare un foro al centro. Versare il burro ammorbidito, le uova e un po' del latte tiepido. Iniziare a mescolare alla velocità 2 per 30 secondi, e continuare alla velocità 4 per 1 minuto mentre si aggiunge la farina a poco a poco. Impostare il robot da cucina alla velocità 4 per 1 minuto e incorporare il rimanente latte tiepido e l'acqua, in piccole quantità, un po' per volta. Per finire, impostare il robot da cucina alla velocità 10 per 30 secondi fino a quando il composto non diventerà chiaro e soffice.

Lasciar riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

Dividere il composto in quantità identiche (+/- 60 g, come una palla). Lasciare riposare il composto sopra un panno infarinato per pochi minuti.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 4 minuti e 15 secondi.

Versare 4 identiche quantità del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo. Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Porzioni: per 6 waffle rotondi

4/4 waffle

250 g di farina
250 g di zucchero raffinato
250 g di margarina ammorbidita
4 uova
1 pizzico di sale

Zucchero vanigliato, a seconda dei gusti

(il limone può sostituire la vaniglia; in questo caso, grattugiare la scorza di limone e aggiungerla al composto).

Utilizzando la frusta a filo, sbattere gli albumi e un pizzico di sale in una grande ciotola alla velocità 10 per 1 minuto a neve.

Mescolare la farina e lo zucchero utilizzando la frusta piatta alla velocità 2 per 15 secondi in un'altra ciotola grande. Aggiungere la margarina e 4 tuorli. Mescolare bene alla velocità 2 per 1 minuto. Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve nel composto assieme allo zucchero vanigliato o la buccia di limone usando una spatola.

Lasciar riposare per circa 10 minuti nel frigo.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare 4 identiche quantità del composto (ognuna di 30 ml) sul lato superiore del Waffle Baker. Ricoprire fino all'orlo; far partire il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra;e ruotarla di nuovo. Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e togliere il secondo waffle.

Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Porzioni: per 4 waffle rotondi

Waffle alla vaniglia

500 g di farina autolievitante

300 g di margarina fusa

1 pizzico di sale

325 g di zucchero raffinato

5 uova

40 g di zucchero vanigliato

240 ml (1 tazza) di acqua

Sbattere in una grande ciotola con la frusta a filo le 5 uova come se si stesse preparando un'omelette alla velocità 2 per 1 minuto. Aggiungere la margarina fusa e un pizzico di sale. Aggiungervi 325 g di zucchero raffinato e mescolare con la frusta piatta alla velocità 1 per 1 minuto. Successivamente, aggiungere lo zucchero vanigliato e la tazza di acqua. Aumentare la velocità del robot da cucina alla posizione 6 e mescolare per un altro minuto. Aggiungere a poco a poco la farina e mescolare bene alla velocità 8 finché non otterrete un composto omogeneo e senza grumi.

Lasciar risposare per circa 10 minuti nel frigorifero.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare 4 mestoli del composto (di circa 30 ml) nella parte superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timererà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Porzioni: per 7 waffle rotondi

Waffle con mandorle

500 g di farina autolievitante

300 g di zucchero raffinato

300 g di margarina fusa

100 g di mandorle macinate

4 uova (piccole)

100 ml di acqua

1 pizzico di sale

Sbattere le 4 uova con la frusta a filo in una grande ciotola alla velocità 2 per 45 secondi.

Versare la farina in un'altra ciotola. Aggiungere il sale, lo zucchero e le mandorle. Utilizzando la frusta piatta mescolare alla velocità 2 per 15 secondi. Fare un foro al centro del composto. Aggiungere le uova sbattute e a poco a poco la farina alla velocità 2 per 2 minuti. Aggiungere la margarina fusa e l'acqua. Continuare a mescolare alla velocità 2 per altri 2 minuti e aumentare la velocità fino alla posizione 6 fin quando il composto non diventerà omogeneo.

Mettere in frigo per 5 minuti.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi.

Versare 4 abbondanti cucchiaiate del composto (ognuna di circa 30 ml) sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Porzioni: per 6 waffle rotondi

Deliziosi waffle alla birra

250 g di farina
175 g di zucchero raffinato
3 uova
15 g di lievito
250 ml di birra scura
1 pizzico di sale
125 g di margarina fusa

Versare tutti gli ingredienti (eccetto la margarina) in una ciotola grande e mescolare con una frusta a filo alla velocità 6 per 2 minuti fin quando il composto non diventa omogeneo. Lasciar riposare per 30 minuti e aggiungere 125 g di margarina fusa appena prima di cucinare. Sostituire la frusta a filo con la frusta piatta e mescolare alla velocità 1 per più o meno altri 30 secondi.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare 4 abbondanti cucchiaiate del composto (ognuna di 30 ml) sul lato superiore per ottenere dei waffle spessi e deliziosi.

Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra;e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle.

Procedere in questo modo fino a quando il composto sarà terminato.

Porzioni: per 5 waffle rotondi

Waffle alla Belga

250 g di farina
300 ml di latte
200 ml di panna
70 g di zucchero raffinato
1 cucchiaino di lievito
4 uova, divise
150 g di burro, fuso e raffreddato
1 pizzico di sale
Sciroppo d'acero (facoltativo, per servire)
Zucchero a velo (facoltativo, per servire)

Scaldare il latte e la panna senza arrivare a bollore; mettere a parte. Versare la farina, 50 g di zucchero raffinato e il lievito nella ciotola del robot da cucina. Mescolare con la frusta piatta alla velocità 1 per 30 secondi. Aggiungere i tuorli e mescolare alla velocità 2 per 2 minuti. Aggiungere il latte, la panna e il burro fuso. Sostituire la frusta piatta con la frusta a filo, mescolare alla velocità 6 fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Coprire e lasciar riposare un'ora a temperatura ambiente.

In un'altra ciotola, utilizzando la frusta a filo, montare gli albumi ed un pizzico di sale a neve alla velocità 8 per 30 secondi. Aggiungere lo zucchero rimanente e sbattere nuovamente al massimo.

Unire gli albumi all'impasto con una spatola.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi.

Versare una quantità sufficiente di impasto sul lato superiore per ottenere dei waffle spessi e deliziosi. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suonerà, togliere il primo waffle. Ruotare e rimuovere il secondo waffle. I waffle sono pronti quando assumono un aspetto dorato e croccante e possono essere rimossi con facilità dal Waffle Baker. Procedere in questo modo fino a quando il composto non sarà terminato.

Servire i waffle caldi, cosparsi di zucchero a velo o di sciroppo d'acero.

Porzioni: per 8 waffle rotondi

Garanzia del KitchenAid® Waffle Baker Artisan®

Durata della garanzia:	Spese a carico di KitchenAid:	Spese non a carico di KitchenAid:
Garanzia completa di due anni dalla data dell'acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per la rimozione di difetti di fabbrica o dei materiali. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se il Waffle Baker è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia: Numero verde 800 901243
chiamata gratuita

Indirezzo: KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 Antwerpen 11

www.KitchenAid.it

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

© 2012. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo.